



2020 Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo (Bio)

Einzellagen-Sangiovese von der Familie Allegrini

Beschreibung:

Vigna del Masso wird aus einer einzigen Sangiovese-Parzelle hergestellt und zeichnet sich durch einen riesigen Vulkanstein am Eingang des Weinbergs aus. Der Wein wird aus ganzen Trauben vinifiziert und durchläuft eine ausgedehnte Mazeration in Amphoren. Ein reichhaltiger und intensiver Rotwein, der das Ursprungsterroir zutiefst respektiert.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Reflexe. Viel rote, beerige Frucht nach Kirschen und Himbeeren in der Nase, ergänzt durch Preiselbeeren, Zimt und einige rauchige Akzente. Lebendig und ausdrucksstark der Gaumen, die Aromatik der Nase bestätigt sich im Wesentlichen, ergänzt durch eine lebendige Frische; insgesamt sehr klar und direkt, anhaltendes Finale mit viel Präsenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in der Amphore
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1228620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT
Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate in der Amphore
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.